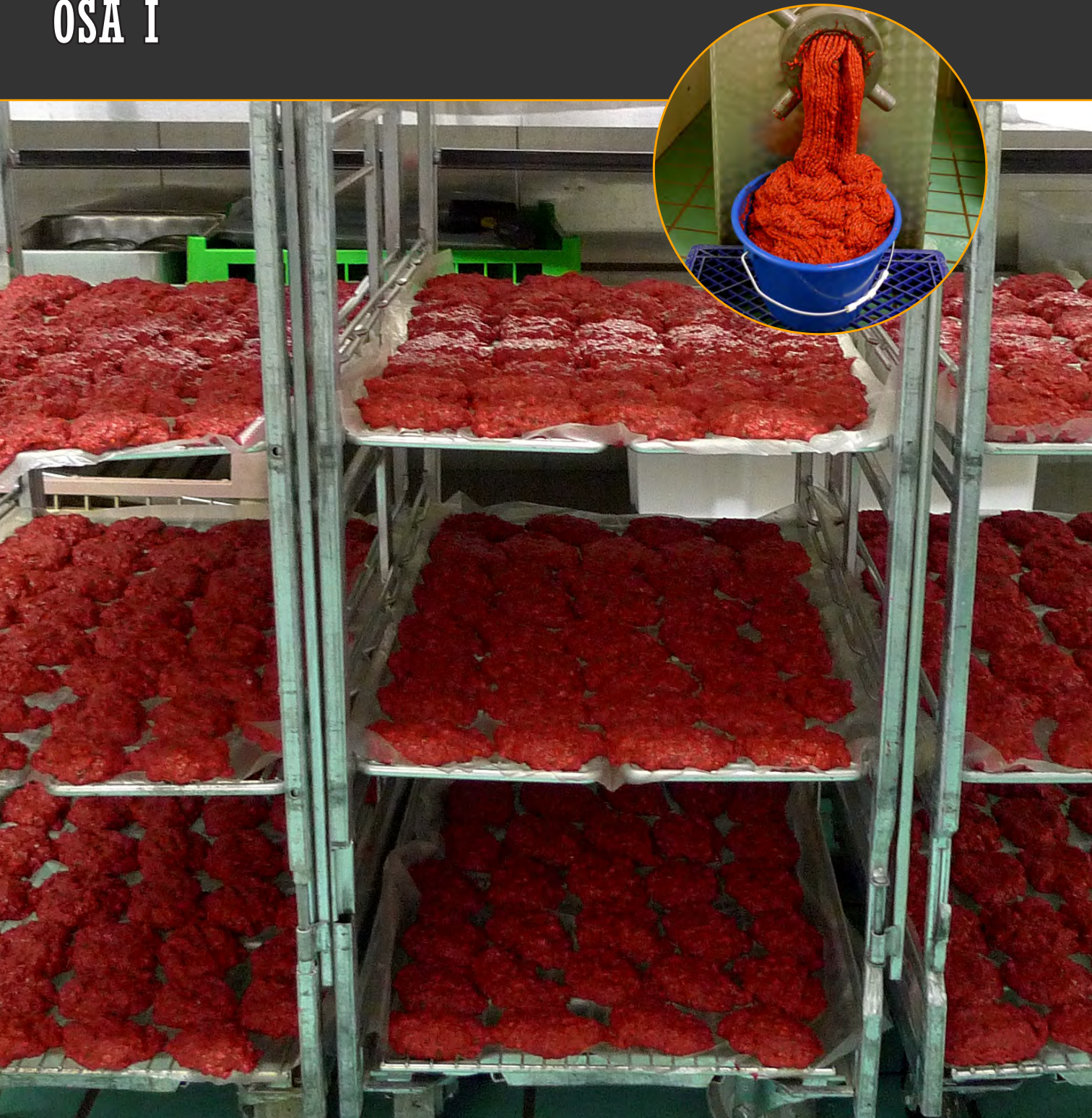


POROTEURASTAMOIDEN NYKYISTEN SIVUTUOTEJAKEIDEN MAHDOLLISUUDET ELINTARVIKKEENA JA REHUNA

OSA I



JOHDANTO

Yleinen käytäntö on ollut nykyvuosiin saakka, että poron teurastuksesta saatavat sivutuotteet ovat menneet haudattavaksi taljoja ja sarvia lukuun ottamatta. Elimet ovat useimmiten menneet lihanostajille ruhojen mukana ilman erillistä korvausta. Nyt kehitys on kuitenkin voimakkaasti menossa siihen suuntaan, että kaikki poron teurastuksesta saatavat sivutuotteet hyödynnetään, jolloin porosta saadaan lisää taloudellista hyötyä.

Tässä oppaassa keskitytään käsittelemään poroteurastamoilta ja poronlihaleikkaamoista saatavia luokan 3 sivutuotteita, lemmikkieläinrehun raaka-aineita. Oppaan avulla halutaan opastaa jakeiden tarkempaan talteenottoon ja hyödyntämiseen kuvaamalla sivutuotteiden talteenoton ohjeistus hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa tai -laitoksessa.

Opas koostuu neljästä osasta:

- 1) poron teurastuksessa syntyvien sivutuotteiden talteenoton ohjeistuksesta ja poron teurastuksen työnkulun kuvauksesta,
- 2) poroteurastamolta tulevien sivutuotelajitelmien kuvauksesta
- 3) poronlihaleikkaamoista tulevien sivutuotelajitelmien kuvauksesta ja
- 4) ohjeistuksesta omavalvonnan päivitykseen sivutuotteiden käsittelyssä.

Tässä liitteessä käsitellään osat yksi ja kaksi. Osat kolme ja neljä julkaistaan Poromies-lehdessä 5/2018.

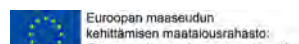


Kuvat Pentti Juotasniemi

Oppaan on kirjoittanut Pentti Juotasniemi yhdessä Paliskuntain yhdistyksen kanssa.

Opas on tehty Parasta poroa -koulutushankkeessa.

Hanke on rahoitettu Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2014-2020.



PORON TEURASTUKSESSA SYNTYVIEN SIVUTUOTTEIDEN TALTEENOTTO JA KÄSITTELY

Viimeisten kolmen vuoden aikana tehty sivutuotteiden talteenoton kehittämistyö on antanut rohkaisevia kokemuksia ja tuloksia, minkä seurauksena on hyvä miettiä, mitkä ovat sivutuotteiden kehittämis- ja käsittelymahdollisuudet poroteurastamollanne?

Viimeistään poroteurastamoiden peruskunnostusta suunniteltaessa on hyvä ottaa myös sivutuote-asia mietintään, ja samalla selvittää, kuinka pitkälle on tarkoituksen mukaista käsitellä sivutuotteita ja tämän vaikutusta

- kiinteistön investointi- ja saneeraus kustannuksiin
- tarvittaviin laite- ja työvälineinvestointeihin
- henkilöiden työmäärään ja ammattitaidon kehittämiseen investointien ja kulujen suuruuteen ja vastaavuutta saavutettavaan tuottoon
- mahdollisuuksiin yhteistyön kehittämiseen poronliha-leikkaamoiden kanssa (raaka-aineiden toimittaminen elintarvikeketjussa)
- mahdollisuuksiin yhteistyön kehittämiseen rehualan toimijoiden kanssa (raaka-aineet määritellään teurastamolla luokan 3 sivutuotteeksi)

Eviran 25.4.2016 antaman ohjeen 16010/3 mukaan toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittelystä ei aiheudu riskiä poroteurastamon elintarvikehygienialle. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus; vastuu sivutuotteiden turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa teurastuksen, tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimijalla.

Luokan 3 sivutuotteet

Poron teurastuksesta tulevat sivutuotteet määritellään pääsääntöisesti luokan 2 ja 3 sivutuotteiksi. Luokan 2 sivutuotteet ovat esimerkiksi pötsit ja suolet sisältöineen (turkiseläinrehun raaka-aine). Luokan 3 sivutuotteeksi soveltuvat teuraseläinten osat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi, mutta joita ei ole kaupallisista syistä kerätty ihmisravinnoksi (lemmikkieläinrehun raaka-aine), kuten esimerkiksi:

- kieli, kateenkorva, kurkunpää, päänlihat, henkitorvi, ruokatorvi, aortta, keuhkot, sydän, sydämen kanta, väliliha, vatsakalvoliha, pallealiha, maksa, perna, munuaiset, munuaisrasvat, sisärasvat, virtsa- ja sukuelimet, haima, ihra, nahat, aivot, selkäydin, korvat ja saparat
- tarkastetut utareet
- mahat ja suolistot pestynä
- veri, ei saa olla pötsin sisältöä eikä pesuainejäämiä
- koparat

- päät
- post mortem -lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joiden käyttö elintarvikkeeksi on kielletty, mutta jotka soveltuvat rehukäyttöön, kuten ruhonosat ja elimet joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi kaulalihat pistokohdasta.

Rehulain mukaan luokan 3 sivutuotteiden tulee olla aitoja, hyvälaatuisia, turvallisia ja tarkoitukseen sopivia.

Luokan 3 sivutuotteeksi ei saa käyttää ainesta

- jonka tiedetään tai epäillään sisältävän patogeenisiä bakteereja, kuten salmonellaa
- ulostetta
- virtsaa
- ruuansulatuskanavan sisältöä, pötsin sisältöä
- muuta epäpuhtautta

Sivutuotteiden talteenotto tapahtuu poroteurastuksen työkulussa siten, että niin kauan kuin toisin päätetään, raaka-aine (poron ruho) käsitellään elintarvikeketjussa. Pääosin poron ruho menee elintarvikkeeksi. Kun poron ruho etenee elintarvikeketjussa tainnutuksesta eteenpäin teurastamolla ja siitä on päätetty ottaa talteen raaka-aineita luokan 2 ja 3 sivutuotteiksi, näitä ei saa enää tämän jälkeen palauttaa elintarvikeketjuun. Loput sivutuotteista saadaan erottamalla ne elinnipuista eläinlääkäriin suorittaman tarkastuksen jälkeen. Näitä voidaan toimittaa niin elintarvikkeeksi kuin lemmikkieläinrehuksi toimijan tekemän päätöksen mukaisesti. Rehuraaka-aineiden tuottajien on rekisteröidyttävä Eviraan rehualan toimijaksi, myös poroteurastamon ja poronlihan leikkaamon.

Poroteurastamoissa on oltava sivutuotteille

- hygieeninen käsittely- ja poistojärjestelmä
- merkitsemisjärjestelmä, jonka avulla ne merkitään laitoksessa tunnistettavalla tavalla
- erillään pito elintarvikkeista

Kun otetaan talteen luokan 3 sivutuotteena käsiteltäviä raaka-aineita, ne kerätään ennen jatkokäsittelyä ja pakkaamista esimerkiksi **vihreisiin** laatikoihin. Nämä laatikot on pidettävä niin keruu- kuin varastointivaiheessa rullakoissa (irti lattiasta). Näin kerätty sivutuotteet on jäädytettävä välittömästi ja säilytettävä jäädytettynä tai jäädytettynä.

Jos sivutuotteita ei kuljeteta laitoksesta pois päivittäin, niitä varten on hyvä olla erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila. Säilytysastioiden ja -pakkausten on oltava tiiviitä ja ehjiä. Säiliön tai kontin tulee olla asianmukaisesti merkitty (merkintä 'ei sekajätteisiin').

Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, että kantta ei voida sulkea. Sadeveden ja tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden keräysastiaan, säiliöön tai konttiin on estettävä. Samoin on estettävä mahdollisen valumaveden pääsy keräilyastiasta pois. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa.

Silloin kun sivutuotteita joudutaan säilyttämään laitoksen alueella pidempään, on huolehdittava siitä, ettei säilytys aiheuta haju- tai muita terveyshaittoja.

Jos teurastamossa pakataan luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi, toiminta ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Sivutuotteiden käsittelyyn ja pakkaamiseen tulee olla työvälineet, joita ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen. Käsittely ja pakkaaminen tulisi tehdä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella.

Pakkausmerkinnät

Luokan 3 sivutuotteina lähtevät sivutuotteet merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi' -merkinnällä. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Elintarvikekäyttöön menevien tuotteiden pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurталouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät.

Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille, esimerkiksi poronlihaleikkaamoihin.

Säilytys- ja varastointilämpötilat

Ruhot ja elinniput käsitellään poroteurastuksen työkulussa elintarvikeketjussa ja siirretään jäähdytykseen ruho- ja elinjäähdyttämöön mahdollisimman nopeasti, koska kyse on helposti pilaantuvista tuotteista. Ennen niiden käsitteilyä tai luovutusta tarkastuseläinlääkäri suorittaa lihantarkastuksen, jonka jälkeen elinniput voidaan jatkokäsitellä lähettämistä tai varastointia varten. Mikäli tässä vaiheessa päätetään tuotteiden siirtämisestä sivutuotteeksi, ne on samalla päällysymerkittävä sivutuotemerkinällä: 'käsiteltävä, varastoitava ja pidettävä erillään elintarvikkeista'.

Elinniput ja niistä saadut sivutuotteet jäähdytetään talteenoton jälkeen ja varastoidaan tuoreena +1 °C lämpötilassa. Jos lämpötila ylittää raja-arvon +3 °C, poikkeama ja tehty korjaustoimenpiteet kirjataan omavalvontaan. Jos raja-arvo on ylittynyt, silloin on myös mitattava tuotteiden lämpötila ja tehtävä tarvittavat toimenpiteet ja kirjaukset. Varastointilämpötila pakastettuna on -18 °C.

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville sivutuotteille ja sivutuotelajitelmille laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji, esimerkiksi 'poron etuselkäluita' ja käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville tuotteille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle. Katso sivu 8.

Omavalvonta ja omavalvonnan päivitys

Elintarvikelain mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa omavalvontasuunnitelman tulee vastata toimintaa, joten toiminnan kehittyessä esimerkiksi sivutuotteiden talteenotolla on tehtävä toimintaa vastaavat päivitykset teurastamon omavalvontaan ja pidettävä ne ajan tasalla (omavalvonnan päivitykseen löytyy ohjeistus, Eviran ohje 16010/3, kohta 5.2 Omavalvonta)

Omavalvonnan päivityksen yhteydessä tulee miettiä, mitä muutoksia sivutuotteiden entistä tarkempi hyödyntäminen vaatii teurastuksen työkulussa, sivutuotteiden käsittelyssä ja varastoinnissa, tiloilta ja henkilöiltä.

PORON TEURASTUKSEN TYÖNKULKU

Seuraavassa on esitetty poron teurastuksen työnkulku, jossa tapahtuu sivutuotteeksi menevien raaka-aineiden käsittelyä ja osaksi talteenottoa. Seuraavasta on mahdollista ottaa avuksi seikkoja poroteurastamon omavalvonnan päivittämiseen.

Tainnutus

Pulttipistoolin iskun voimakkuuden ja käytön oikean suuntauksen seuranta, jolloin vältetään pötsin sisällön purkautumiselta nielun kautta eläimen suuhun ja sieraimiin, mistä se myös kulkeutuu keuhkoihin.

Verenlasku/pisto

Suorittaminen terävällä leveäkärkisellä pistoveitsellä ruhonsuuntaisella pistolla kaulavaltimoon varomalla lapa/olkalihaksia.

Veren talteen ottaminen poroteurastamoissa luokan 3 sivutuotteeksi tai elintarvikekäyttöön. Molemmissa toimintamalleissa voidaan käyttää pistokärkeä (elintarvikeverta otettaessa pistokohta on nyljettävä), josta menee letku esimerkiksi teurastamon ulkopuoliseen verenkeräilysäiliöön ja jolloin samassa yhteydessä elintarvikekäyttöön menevään vereen lisätään verisuola hyytymisen estämiseksi. Luokan 3 sivutuotteeksi menevään vereen ei saa lisätä verisuolaa). Luokan 3 sivutuotteeksi menevä veri voidaan ottaa myös talteen keruuastiaan, verikaivoon (johon ei mene mitään muuta ainetta esim. pesuaineita, pötsinsisältöä). Talteenoton jälkeen nopea jäähdytys + 1 °C asteeseen, raja-arvon ollessa + 3 °C. Omavalvonnan päivitys teurastamokohtaisen toteutuksen mukaisesti.

Kielen irrotus

Suorittaminen pään irrotuksen yhteydessä. Kielen peseminen ja asettaminen kielitelineeseen teurastusjärjestykseen odotamaan lihantarkastusta. Jäähdytys elinten mukana +1 °C, raja-arvo +3 °C.

Pään irrotus

Suorittaminen ruhon ollessa riipuksissa terävällä veitsellä. Korvat jätetään taljaan, tarvittaessa pötsin sisällön huuhtelu vedellä, jonka jälkeen pää voidaan siirtää luokan 3 sivutuotteeksi.

Ruokatorven irrottaminen/sidonta

Ruokatorven sisällön tyhjentäminen; päällä olevaa lihaa kuoritaan ennen ruokatorven solmimista pois (myös hakasniittaus menetelmä on käytössä). Solmimisen tai niittauksen jälkeen ruokatorven irrottaminen elinnipusta irrotuskoukulla vatsakalvolihasten läpi vatsaonteloon saakka, näin vältetään suolien poistovaiheessa mahdollinen pötsin rikkoutuminen ja sisällön valuminen ruuhon.



Esinylky, piirto ja halkominen

Kun ruho on siirretty piirtopukille, takakoparoiden poistaminen ja siirtäminen luokan 3 sivutuotteeksi.



Taljan veto ja käsittely

Taljanvedon jälkeen taljan siirtäminen taljankäsittelytilaan, jossa etukoparoiden irrottaminen ja siirtäminen luokan 3 sivutuotteeksi.



Suolien poisto

Suolien poiston yhteydessä saatavia luokan 3 sivutuotteita ovat sukuelimet, utareet, saparo, vatsapeite ja suolet/pötsi, mikäli niiden sisältö on mahdollista puhdistaa.



Rinnan avaus

Varotaan rikkomasta sisäelimiä.

Elinten irrotus

Elinten irrotuksen jälkeen sydämen halkaiseminen niin, että molemmat sydänkammiot avautuvat, jotta veri poistuu niistä. Huuhtominen kylmällä vedellä. Elinten numeroiminen samalla numerolla ruhojen kanssa lihantarkistusta varten. Kaulalihojen poistaminen ja siirtäminen luokan 3 sivutuotteeksi.



Lihan ja elinten tarkastus

Elinten ja pehmytkudosten tarkastuksen suorittaa tarkastuseläinlääkäri ruhojen tarkistamisen yhteydessä joko linjassa tai jäädyttämössä. Samalla hän päättää ihmisravinnoksi kelpaamattomista pehmytkudoksista (esimerkiksi aikuisten porojen maksat) ja siirtää ne niiden kelvatusluokan 3 sivutuotteeksi. Ihmisravinnoksi kelpaavat elimet käsitellään elintarvikeketjussa.

Tarkastuseläinlääkärin hyväksymä elinnippu

Elinnippu ennen pehmytkudoslajitelmien erottelua, nipussa mukana myös sydän, maksa ja munuaiset.



Jäädytys

Koska kyse on helposti pilaantuvista raaka-aineista, jäädyttäminen on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeen +1°C, raja-arvo +3°C.

Elinten irrotus elinnipuista

Pääsääntöisesti elinnipuista on otettu erilleen kieli, sydän, maksa ja jos on erikseen sovittu, vassoilta kateenkorva ja kaikilta poroilta pallealihat. Tähän saakka käytännössä elimet ovat menneet lihanostajille ruhojen mukana ja elinnippujen käsittely on ollut ostajakohtainen.

Pakkaaminen

Ruhojen mukana elintarvikeketjussa lähetettävät elinniput; ostajien antamien ohjeistuksien mukaan, yleensä elintarvikelaatikoihin irrallisena pakattuna.

Päällyksmerkinnät

Lainsäädännön vaatimilla merkinnöillä (soikea tunnistusmerkki). Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitettuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville sivutuotteille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lähetys

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotekäytön kuvaus ja eläinlaji esimerkiksi 'poron pehmytkudoksia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

(Malli kaupallisesta asiakirjasta seuraavalla sivulla)

Omavalvonta

Toiminnan muuttuessa ja kehittyessä on tehtävä myös omavalvontasuunnitelman päivitys (ks. liite Työvälineeksi omavalvontasuunnitelman päivitykseen)

LUOKAN 3 KAUPALLINEN ASIAKIRJA (malli)

Lähetyspvm _____._____.20_____

LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI

Lähetettävä luokan 3 sivutuote, koostumus (myös eläinlaji): _____

Mahdollinen käsittely (esim. pakastaminen): _____

Määrä _____ arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

Lähettaja, laitoksen nimi _____

Hyväksymisnumero _____

Toimipaikan osoite _____

Puhelin _____ Fax /sähköposti _____

Määräpaikka, laitoksen nimi _____

Hyväksymisnumero _____

Osoite _____

Puhelin _____ Fax /sähköposti _____

Kuljetusväline, kuljetusliike _____

Osoite _____

Puhelin _____ Fax /sähköposti _____

Kuljetus pvm _____._____.20_____ Klo _____

Lähetäjän allekirjoitus ja nimen selvennys

Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm _____._____.20_____ Klo _____ Vastaanotettu määrä _____

Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena: 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen 3) jäljennös jää kuljettajalle

POROTEURASTAMON SIVUTUOTELAJITELMAT

Tässä osassa esitellään poroteurastamolta saatavien sivutuotteiden lajitelmat (pehmytkudos-sivutuotteet), jotka saadaan erottamalla ne elinnipuista eläinlääkärin suorittaman tarkastuksen jälkeen ja joiden käsittely tapahtuu elintarvikeketjussa, ellei toisin päätetä.

Lajitelmanimike KIELI



Kuvaus

Poron kieli otetaan erilleen pään irrotuksen yhteydessä, pestään ja asetetaan kielitelineeseen teurastusjärjestykseen lihan tarkastusta varten. Kielet menevät kokonaisuudessaan elintarvikekäyttöön.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Asiakaskohtaisesti

Päällysmerkinnät

Elintarvikekäyttöön meneville kielille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkastusmerkkinä ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C , raja-arvo +3 °C, Pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Elintarvikekäyttöön meneville kielille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaavalvonta

Teurastamon omaavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike SYDÄN



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä sydämet otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Elimien poistovaiheessa sydän avataan siten, että molemmat sydänkammiot avautuvat, jotta veri poistuu niistä. Lihantarkastuksen jälkeen elinnipuista sydämen poiston yhteydessä sydämen kanta poistetaan erilleen sydäimestä. Samalla tarkistetaan mahdolliset verijäämät sydäimestä ja poistetaan ne. Sydämet jätetään kokonaisiksi pakkaamista varten. Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden sydämet lajitellaan erilleen ja ne pakataan 20-25 kilon jääpähvilaatikoihin tai muovisiin kuljetuslaatikoihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmerkinnät

Lainsäädännön vaatimilla merkinnöillä. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Elintarvikekäyttöön meneville sydämille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkastusmerkkinä ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Luokan 3 sivutuotteina lähteville sydämille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen sydämiä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja

kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron sydämiä', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajittelmanimike **MAKSA**



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä maksat otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Lajittelu vasojen ja raavaiden maksat erilleen. Esikäsittely, kuten siivutus, krossaus tai jauhaaminen asiakaskohtaisesti sopimuksen mukaisesti.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden esikäsitellyt maksat lajitellaan erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno-rasioihin ja kokonaiset

maksat 20–25 kilon jääpahvilaatikoihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällyksmerkinnät

Luokan 3 sivutuotteina lähteille maksoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen maksoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa. Elintarvikekäyttöön meneville maksoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitettuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuoteikäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron maksoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

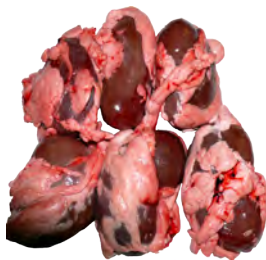
Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike

MUNUAISET



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä munuaiset otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Esikäsittely asiakaskohtaisesti, lajittelu vasojen ja raavaiden munuaiset erilleen, asiakaskohtainen sopimuksenmukainen munuaisrasvan poisto, halkaisu ja kalvon poisto.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden esikäsitellyt munuaiset lajitellaan erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno-rasioihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällyysmerkinnät

Luokan 3 sivutuotteina lähteville munuaisille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen munuaisia ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Elintarvikekäyttöön meneville munuaisille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystimerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -8 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron munuaisia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Oma valvonta

Teurastamon oma valvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike

PALLEALIHA 'Poronjalki'



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä pallealihakset otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikkeeksi tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Esikäsittely asiakaskohtaisesti, lajittelu vasojen ja raavaiden pallealihakset erilleen. Herakalvo on poistettava jos palleaa käytetään jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistukseen.

Pakkaaminen

Irrotetut pallealihakset lajitellaan, vasojen ja raavaiden erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno-rasioihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville pallealihaksille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkistus ja elintarvikesääntöjen mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitettuihin pakkauksiin vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietäasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville pallealihaksille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen pallealihaksia ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotekäytön kuvaus ja eläinlaji 'poron pallealihaksia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaohjaus

Teurastamon omaohjaussuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työkulkuun ja mahdollisuuden teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajittelunanimike PERNA



Kuvaus

Eläinlajin jatkokäsittelyssä pernat otetaan erilleen raaka-aineeksi luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus eläinlajista on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Pernat käsitellään asiakas-kohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Irrotetut pernat lajitellaan, vasojen ja raavaiden erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno-rasioihin. Tarvittaessa sovitetaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville pernoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen pernoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville pernoille laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotekäytön kuvaus ja eläinlaji 'poron pernoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Omaavontta:

Teurastamon omaavontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike **KURKUNPÄÄ JA KURKKUTORVI**



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä kurkunpää ja kurkkutorvi otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä, kurkkutorvi ja kurkunpää käsitellään samanaikaisesti asiakaskohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Pakkaus 20 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville kurkunpäille ja kurkkutorville pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveysmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarvikeasetus 1169/2011 (EU), Eiran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville kurkunpäille ja kurkkutorville merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen

määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotetakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron kurkunpäitä ja kurkkutorvia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville kurkunpäille ja kurkkutorville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaavontta

Teurastamon omaavontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike **AORTTA**



Kuvaus tuotteesta

Elinnipun jatkokäsittelyssä aortta otetaan erilleen raaka-aineeksi luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä, aortta käsitellään samanaikaisesti asiakaskohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Pakkaus 20 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville aorttoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron aortta', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuden teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike VATSAKALVOLIIHAS



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä vatsakalvoliihas otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Käsitellään kokonaisuutena kierretikkuaiksi tai krossataan lihamassan raaka-aineeksi. Herakalvo on poistettava jos palleana käytetään jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistukseen. Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Pakkaus 25 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville vatsakalvolihaksille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville vatsakalvolihaksille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron vatsakalvolihaksia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville vatsakalvolihaksille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuden teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike PORONSAPARO



Kuvaus

Ruhon siistimisvaiheessa ruhosta erilleen otettu poronsaparo raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi. Elintarvikekäyttöön menevät saparot kerätään valkoiseen elintarvikelaatikkoon.

Käsittelyohje

Irrotus suoritetaan ruhon siistimisen yhteydessä.

Pakkaaminen

Pakkaus 25 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville saparoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkastusmerkkinä ja elintarvikesäilytysmerkinnät mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietäasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville saparoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen saparoita ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotetietojen kuvaus ja eläinlaji 'poron saparoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'

- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville poron saparoille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaohjaus

Teurastamon omaohjuntasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnsuorituksen ja mahdollisuuden teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike KEUHKOT



Kuvaus

Eläinpuun jatkokäsittelyssä keuhkot otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Keuhkot käsitellään eläinpuusta viimeisenä ja samalla tarkistetaan keuhkoputket, ettei niissä ole pötsin sisältöä. Jos keuhkot eivät mene elintarvikkeeksi tai luokan 3 sivutuotteeksi on puhdistettava tai vaihdettava käsittelyssä käytetyt työvälineet ja käsittelyalusta (jos keuhkoissa on esimerkiksi pötsin sisältöä, samaten on suoritettava työvälineiden ja käsittelyalustan puhdistus tai vaihto).

Pakkaaminen

Pakkaus 5 kg:n muovisiin Dyno-rasioihin tai 25 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville keuhkoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystarkastusmerkkinä ja elintarvikesäilytysmerkinnät mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietäasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville keuhkoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen keuhkoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron keuhkoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville keuhkoille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Lajitelmanimike Raakatuotteen raaka-aine (elinnippu)

Kuvaus

Poroteurastamolta saatava elinnippu, joka sisältää keuhkot, kurkunpään, kurkkutorven, pallealihan, pernan, munuaiset, kateenkorvan, elinrasvat ja maksat (otettava erilleen). Pehmytkudoksissa ei saa olla pötsin tai suolen sisältöä eikä muutakaan epäpuhtautta. Teurastuksen työnkulussa elinniput siirretään elintarvikeketjussa teurastamon elinjäähdyttämöön/varastotilaan, jossa tarkastuseläinlääkäri suorittaa tarkastuksen.



Käsittelyohje ja pakkaaminen

Raakaruokintaan (BARF) käytettävä aines tulee ekinokokkiriskin vuoksi jossain käsittelyvaiheessa pakastaa vähintään -20 °C.

Elinnipuista otetaan maksat erilleen ja pakataan omiin kuljetuspakkauksiin joko paletteihin tai 20–25 kg:n jääpahvilaatikoihin. Muut pehmytkudokset pakataan yhdessä paletteihin tai jääpahvilaatikoihin kylmäkuljetuksena tapahtuvaa lähettämistä varten. Mikäli sivutuotteet pakastetaan ennen lähettämistä, niin silloin kaikki pakataan 20–25 kg:n jääpahvilaatikoihin.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteille elinnipuille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen elinnippu ja ei voi enää palauttaa elintarvikekeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1 °C, raja-arvo +3 °C, pakastettuna -18 °C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron elinnippuja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Omavalvonta

Teurastamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys teurastuksen työnkulkuun ja mahdollisuuteen teurastamon kylmätiloissa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.